

Transformation des produits carnés

RNCP39662 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21577
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le CS "Transformation des produits carnés" vise l'acquisition de compétences pour mener à bien des activités très diverses, allant de la manutention aux responsabilités d'organisation et de gestion. Ces diverses activités demandent des compétences gestuelles importantes pour la qualité du produit lorsqu'il est amené à remplacer un opérateur. Des compétences intellectuelles sont aussi requises dans ses activités administratives et de gestion.

Le titulaire du CS apprend à gérer du personnel, traiter des commandes, remplacer du personnel absent, contrôler du matériel et en assurer la maintenance, contrôler des matières premières et des produits finis.

Il a ainsi un rôle hiérarchique auprès des opérateurs de son atelier ; il est responsable d'une équipe de travail et doit être polyvalent sur tous les postes afin de pouvoir remplacer une absence. Il détermine ses propres délais pour mener à bien ses principales activités en fonction des contraintes des services utilisateurs. En fonction du cadre qui lui est fixé, il organise le travail dans l'adéquation optimale production/effectifs. Il a la responsabilité de la mise en œuvre des plannings, des commandes, des prévisions, de l'organisation générale des postes et des contrôles.

Son niveau de responsabilité dépend toutefois de son secteur d'activité :

- Dans les entreprises de la filière viande, il est sous l'autorité du directeur du site ou d'un chef de fabrication, en fonction de la taille de l'entreprise.
- Dans la distribution, il est sous l'autorité du chef de secteur (responsable de plusieurs rayons).

Le CS "Transformation des produits carnés" cible le développement de la capacité relationnelle requise par la profession. Le technicien de transformation des produits carnés entretient des relations quotidiennes avec les responsables des services amont et aval et des services fonctionnels dans les entreprises de la filière viande. Il doit être attentif aux relations interpersonnelles de son équipe et jouer un vrai rôle d'animateur. Il est également en lien avec les autres responsables de rayons dans la distribution. Il peut par ailleurs avoir à s'entretenir régulièrement avec les fournisseurs et avec les clients de son entreprise.

Le technicien de transformation des produits carnés travaille en atelier, à température dirigée et porte les équipements d'hygiène et de sécurité nécessaires. Les variations saisonnières et hebdomadaires de travail sont importantes dans l'ensemble de la filière, que ce soit dans l'industrie ou la distribution.

Le CS "Transformation des produits carnés" vise à former des professionnels conscients des évolutions de la profession. L'encadrement de proximité est particulièrement touché par les nouveaux enjeux sociaux et économiques. Des nouvelles activités apparaissent, dans le domaine de la qualité, de la traçabilité, de la GPAO et de la gestion des ressources humaines. La mise en œuvre de cahiers des charges de plus en plus diversifiés et complexes, intégrant le piéçage, le conditionnement et l'étiquetage en unités consommateurs, entraîne de nouveaux profils de

poste (ordonnancement, lancement, réactivité à la demande de l'aval, maintenance de premier niveau,...).

La gestion informatisée et analytique des différentes productions conduit les chefs d'entreprise à s'entourer de techniciens et de commerciaux ayant un certain "vécu" du métier pour pouvoir s'intégrer facilement et rapidement.

Aux qualités traditionnelles de technicien, il faut allier celles d'organisateur et de gestionnaire, mais aussi de commercial.

ACTIVITÉS VISÉES

Les entreprises concernées par le CS sont les entreprises d'abattage, de transformation et de commercialisation de la viande ainsi que la distribution. Ces entreprises assurent toutes les tâches nécessaires à la transformation des carcasses et co-produits de leur état initial à leur présentation en morceaux de détail. La diversification les pousse à s'orienter de plus en plus vers des produits plus élaborés.

Le titulaire du certificat de spécialisation option « Transformation des produits carnés » doit savoir réaliser les activités suivantes :

Organisation et suivi de la production

Préparation de la production

- prévision de la charge de travail de l'équipe à partir des indications des services concernés,
- contrôle de l'approvisionnement en début de poste et réajustement si nécessaire
- affectation des personnes en fonction des priorités
- remplacement des absents sur la chaîne de production

Suivi de la production

- contrôle de l'application et du respect des procédures et fiches de travail,
- surveillance de la réception des matières premières, de leurs qualités et quantités
- élaboration des documents usuels de gestion (bons de commandes, cadenciers, fiches de production...)

Surveillance de la maintenance courante des équipements

- contrôle de l'état du matériel et des machines
- premier diagnostic de panne en cas de dysfonctionnement
- communication avec les services de maintenance
- réalisation d'études visant à améliorer la productivité

Contrôle de la production et du respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité

Contribution à l'élaboration des procédures qualité (certification ISO, certification produit, HACCP, etc...)

Mise en oeuvre des procédures

- Contrôle du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien journalier de l'atelier
- Application et contrôle de l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'entreprise
- Application et contrôle de l'application des règles de sécurité, notamment au niveau de l'usage des matériels coupants (couteaux, scies, etc...)
- Application et contrôle de l'application des différentes réglementations (DSV, DGCCRF), notamment au niveau de l'étiquetage.
- Contrôles d'hygiène et de qualité
- Contrôle de conformité de l'étiquetage

Mise en oeuvre de mesures correctives

Dans les entreprises de distribution, mise en oeuvre des responsabilités économiques

- Suivi des règles de marchandisage
- utilisation des techniques de vente
- Suivi des prix, des coûts et des marges, avec responsabilité de la marge et du chiffre d'affaires
- Conseiller aux clients et réponse aux réclamations
- Gestion des stocks
- Elaboration des données prévisionnelles, réalisées et commandes sur informatique
- Utilisation de la méthode de stockage et de déstockage "First In/First Out"

Dans les entreprises de transformation, suivi des indicateurs de gestion

- Suivi des indicateurs de gestion et responsabilité du suivi de son tableau de bord.
- Entrées des données prévisionnelles, réalisées et commandes.
- Utilisation de la méthode de stockage et de déstockage "First In/First Out"
- Suivi des indicateurs : productivité, rendement matière, retours clientèle, consommation des matières premières et consommables, etc...

Gestion du personnel

Répartition du travail

- Etablissement ou modification du planning des équipes de travail en fonction des personnes présentes et propose des heures supplémentaires nécessaires.
- Distribution le travail en tenant compte des caractéristiques individuelles
- Contrôle de la bonne exécution des consignes et intervention en cas d'anomalie (explication du travail, respect des règles de sécurité, sanction exceptionnelle...)

Gestion courante du personnel

- Participation à l'embauche des opérateurs de son équipe et vérifie les compétences de la personne recrutée. En fonction de son appréciation, participation à l'élaboration du plan de formation de la personne.
- Proposition de planning des congés en fonction des souhaits des individus et des besoins de la production
- Appréciation du personnel et proposition d'avancement à son supérieur hiérarchique
- Tenue à jour des documents nécessaires au service de gestion du personnel et élaboration éventuellement des statistiques (maladies, accidents du travail...)
- Suppléance du son supérieur hiérarchique durant son absence, selon les entreprises.

Accueil et formation des nouveaux salariés ou du personnel intérimaire.

Explication et démonstration des tâches à accomplir.

Occupation occasionnelle d'un poste de travail (remplacement, surcharge d'activité, tutorat)

Mise en oeuvre des gestes de ce poste dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement

Utilisation des outils individuels du métier (couteaux, scies, fusils, etc...).

Utilisation des machines de production

- équipements mécanisés de production des produits carnés (coupe-côtelettes, scie à ruban, éplucheuse...)
- outils de pesée (balance de précision, combiné de pesage-étiquetage, balance de comptoir...)
- techniques de conservation et de conditionnement (sous-vide, sous film)

Utilisation et maîtrise de la chaîne du froid

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Gérer un atelier de transformation de viande sur les plans technique, économique, humain et qualité

Gérer la production de l'atelier en utilisant les outils adaptés

- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Réaliser un suivi technico-économique au sein de l'atelier
- Etablir le coût de revient d'un produit donné, à partir de schémas préétablis
- Participer à des groupes de travail pour l'amélioration de la rentabilité de l'atelier de production

S'informer sur les évolutions de la filière viande sur les plans techniques, économiques et réglementaires

- Les caractéristiques économiques de la filière viande (organisation de la production, distribution, consommation, structure des entreprises)
- les grandes catégories de signes de la qualité produit (français et européens)
- les différents partenaires de la filière et leur rôle (autorités administratives, organismes et syndicats professionnels...)

Participer à la gestion de la qualité

- Connaître les objectifs et les principes d'une démarche qualité
- Sensibiliser l'équipe de travail aux démarches qualité et aux procédures liées à l'assurance qualité
- Contrôler la mise en œuvre par l'équipe de travail des démarches et procédures liées à l'assurance qualité

Animer une équipe de travail

- Conduire un entretien individuel
- Animer une réunion, un groupe de travail
- Motiver l'équipe de travail
- Assurer des activités de tutorat

Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

Mobiliser les connaissances scientifiques relatives aux mécanismes de transformation de la viande

- La structure et la composition du muscle
- Les phénomènes physico-chimiques de transformation de la viande
- Les phénomènes bactériologiques de transformation de la viande

Connaître les grandes étapes de l'abattage

- Les interventions successives sur la chaîne d'abattage et leur influence sur la qualité de la viande
- L'appréciation de l'état et la qualité d'une viande

- Les critères de classement des carcasses
 - Les traitements et le tri des coproduits au regard de leur valorisation
- Connaître les différentes étapes de la découpe selon les techniques utilisées
- Les techniques de découpe utilisées et leur influence sur la qualité d'une viande
 - Les différents morceaux de viande, après découpe
 - Le tri, le classement et l'affectation commerciale ou industrielle des morceaux de qualité différentes
- Connaître les traitements de conservation par le froid
- Les objectifs et principes des procédés de réfrigération, congélation, surgélation
 - Les différentes étapes d'un procédé donné, au regard de la qualité produit
 - Les techniques de décongélation et leurs conséquences sur la qualité et les utilisations industrielles du produit
- Connaître les autres traitements de conservation et de conditionnement
- Les modes de conditionnement adaptés aux produits
 - Les objectifs et principes des procédés de conditionnement
 - Les différentes techniques, au regard de la qualité produit
 - Les critères permettant de juger de la qualité d'un conditionnement
- Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit
- Connaître les dispositions réglementaires concernant la commercialisation des viandes
- Les principales dispositions réglementaires concernant l'hygiène et la sécurité dans les abattoirs et les ateliers de découpe
 - Les procédures concernant la traçabilité au niveau de l'abattoir, des ateliers de découpe et de conditionnement
- Appliquer une méthode d'analyse des points critiques à l'ensemble de la chaîne de transformation, pour un produit donné
- Présenter la démarche à son équipe de travail
 - Décrire la méthode et les outils de l'HACCP à utiliser
 - Identifier les points critiques : produit, matériels, locaux, ambiance...
- Mettre en place un plan de contrôle
- Connaître les normes du produit à contrôler
 - Réaliser un plan d'échantillonnage
 - Effectuer les contrôles microbiologiques, conformément à la réglementation et au cahier des charges client
 - Effectuer les contrôles d'hygiène
- Analyser les résultats des contrôles
- Vérifier la validité de la mesure effectuée
 - Commenter la valeur obtenue par rapport à la norme officielle et/ ou au standard
 - Expliquer les standards de contrôle par rapport aux notions de risque et d'exigence client
 - Analyser les variations de qualité
 - Proposer des actions correctives à mettre en œuvre
 - Distinguer les causes possibles, des conséquences et des remèdes de toutes anomalies d'ordre technologique ou hygiénique
 - Proposer des solutions ou des procédures à appliquer pour résoudre les écarts les plus fréquents
 - Intervenir selon son niveau de responsabilité
 - Rendre compte de toute intervention à son responsable
- Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viande
- Mobiliser les connaissances techniques mises en œuvre pour la conduite des principaux procédés de conservation et de conditionnement
- Décrire l'installation, ses principaux organes et leurs fonctionnements, à l'aide du dossier technique
 - Décrire les outillages, accessoires et périphériques, leurs organes et leurs fonctionnements, à l'aide du dossier technique
 - Caractériser les principaux matériaux utilisés pour le conditionnement et leurs procédés de mise en œuvre
- Effectuer avec méthode les gestes et opérations des postes de travail de l'atelier, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et les objectifs de qualité et de rendement matière fixés
- Effectuer les gestes spécifiques des postes de travail du métier
 - Conduire les installations ou machines de l'atelier (équipements mécanisés, outils de pesée...)
 - Utiliser les outils individuels du métier (couteaux, scies...)
 - Entretenir les outils individuels du métier

Participer à l'entretien et la maintenance des installations, des équipements et matériels collectifs de l'atelier

- Appliquer les procédures définies dans le plan de maintenance industrielle
- Remédier aux dysfonctionnements les plus fréquents d'une installation, d'un équipement ou d'un matériel (repérer, diagnostiquer, intervenir ou alerter)
- Réaliser les interventions de premier niveau

Faire un diagnostic d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions dans un atelier de transformation de viande

- Rappeler les règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions dans activité considérée
- Justifier ces règles à tous les postes d'activité de l'atelier de transformation
- Proposer une démarche de vérification des procédures d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions pour son atelier

Blocs de compétences

RNCP39662BC01 — Participer à la gestion d'un atelier de transformation de viande sur les plans technique, économique, humain et qualité

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la gestion de production de l'atelier en utilisant les outils adaptés

Réaliser une veille sur les évolutions de la filière viande sur les plans techniques, économiques et réglementaires

Participer à la gestion de la qualité

Animer une équipe de travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en situation professionnelle

RNCP39662BC02 — Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les connaissances scientifiques relatives aux mécanismes de transformation de la viande

Réaliser les grandes étapes de l'abattage

Mettre en oeuvre les différentes étapes de la découpe selon les techniques utilisées

Connaître les traitements de conservation par le froid

Connaître les autres traitements de conservation et de conditionnement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation écrite

RNCP39662BC03 — Participer à la maîtrise de la chaîne qualité du produit

LISTE DE COMPÉTENCES

Connaître les dispositions réglementaires concernant la commercialisation des viandes

Appliquer une méthode d'analyse des points critiques à l'ensemble de la chaîne de transformation, pour un produit donné

Mettre en place un plan de contrôle

Analyser les résultats des contrôles

Proposer des actions correctives à mettre en oeuvre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en situation professionnelle

RNCP39662BC04 — Maîtriser en polyvalence complète la conduite des principaux postes de travail qualifiés d'un atelier de transformation de viande

LISTE DE COMPÉTENCES

Rappeler les connaissances techniques mises en oeuvre pour la conduite des principaux procédés de conservation et de conditionnement

Effectuer avec méthode les gestes et opérations des postes de travail de l'atelier, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et les objectifs de qualité et de rendement matière fixés

Participer à l'entretien et la maintenance des installations, des équipements et matériels collectifs de l'atelier

Faire un diagnostic d'hygiène, de sécurité et de prévention des pollutions dans un atelier de transformation de viande

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le secteur d'activité rassemble les entreprises d'abattage, de transformation et de commercialisation de la viande, les entreprises de la distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Technicien de transformation de la filière viande ;
- Chef d'équipe ;
- Chef d'atelier ou responsable d'atelier ;
- Contremaître ;
- Responsable de ligne ;
- Chef de rayon ou responsable produits carnés en grande surface.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 049 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Conformément à l'article D. 811-167-3-1 du code rural et de la pêche maritime, lorsque le certificat de spécialisation agricole est demandé par la voie de l'apprentissage ou de la formation continue, les candidats doivent justifier lors de leur entrée en formation :

1° Soit de la possession de l'un des diplômes figurant sur la liste fixée ci-après :

- du baccalauréat professionnel “ bio-industries de transformation ”,

- du brevet de technicien agricole option “ transformation ”, qualification professionnelle “industries agroalimentaires”,
- du brevet professionnel option “ industries agroalimentaires ”,
- du baccalauréat technologique série “ sciences et technologies du produit agroalimentaire ”, spécialité “ sciences et technologies ” ;
- brevet de technicien supérieur agricole option “ industries agroalimentaires ”, spécialité “ industrie des viandes ”

2° Soit de la possession d'un diplôme obtenu en France ou à l'étranger autre que ceux figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option, de niveau au moins équivalent et en rapport avec les diplômes figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option ;

3° Soit de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou de volontariat à temps plein dans un emploi en rapport direct avec le contenu et le niveau de l'un des diplômes figurant sur la liste fixée par l'arrêté de création de l'option. Ils doivent en outre satisfaire aux évaluations de prérequis organisées par le centre.

Le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt / directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt détermine la recevabilité des justificatifs présentés.

Pour les candidats ne répondant pas aux conditions énumérées ci-dessus, une décision dérogatoire à l'entrée en formation pour le certificat de spécialisation option « techniques cynégétiques » peut être prise par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt/directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, conformément aux dispositions de l'article D. 811-167-3-2 du code rural et de la pêche maritime susvisé

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est désigné par le directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Les membres du jury sont choisis paritairement parmi :

- des membres de l'enseignement et de la formation professionnelle aux métiers de l'agriculture, de la forêt, de la nature et des territoires. Les membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics doivent représenter au moins la moitié de cette catégorie ;
- des professionnels du secteur d'activité concerné par le certificat de spécialisation agricole, à parité employeurs et salariés, sauf dispositions particulières prévues dans l'arrêté de création de l'option du certificat de spécialisation agricole.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 447 €
Selon la branche	5 702 € – 8 829 €
Prise en charge	Branches concernées
6 447 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 829 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 480 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
5 940 €	CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
5 702 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2029
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP2304

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://chlorofil.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39662/>